

Champagne

シャンパーニュ

Chilote de fruits de mer aux champignon de bois sous queue de homard accompagné son cromesqui

オマール海老と貝類・茸のシャルロット オマール海老のクロメスキ添え

Braisé de poitrine de porc "SA NÛGÈ N'OUA", truffe et fond d'artichaut comme cendrillon

三元豚ブレゼ、トリュフとアーティチョークのサンドリヨン

Soupe de pêcheur à la marseillaise en croûte d'or

近海鮮魚と貝類のマルセイユ風 パイ包み焼きスープ

Roûti de filet de LA NNE et foie-gras marinée aux épices, sauce béry

金目鯛とフォアグラのローストのアンサンブル ソースベルシ

Ganité de thé façon d'espoir

紅茶のグラニテ エスポワール

Filet de bœuf grillé avec gratin de pomme de terre à la dauphinoise, sauce chateaubriand

和牛フィレのグリル、ソースシャトーブリアン

Dessert-Brûlet

デザート ブッフエ

Quin (下記より2種)

ゴマ・フォカッチャ・クルミ・サフラン (3種類)

Café ou thé

コーヒー又は紅茶

有機野菜を使用している為、
写真と付け合せが異なる場合がございます。



オマール海老と貝類・茸のシャルロット
オマール海老のクロメスキ添え

海老の女王オマールとツブ貝、帆立、香り平茸・本シメジを柑橘系で
整えた一品、オマールの一コロッケと共に召し上がり下さい。



三元豚ブレゼ、
トリュフとアーティチョークのサンドリヨン

ホッポホッポの三元豚をシンデレラ風、
灰かぶりでも中身は本物 至高の一品



近海鮮魚と貝類のマルセイユ風
パイ包み焼きスープ

ふんだんな魚貝類をパイで香りを閉じ込めたスープ、
開けた瞬間からフランス港町マルセイユの風景が広がります。



金目鯛とフォアグラのローストのアンサンブル ソースベルシ

めでたい！金目鯛と世界三大食材フォアグラが一緒のお皿で共演、
フワフワ金目鯛とアクセントのフォアグラ、
初めて味わうハーモニーをお楽しみ下さい。



焼き上げパン



紅茶のグラニテ



デザート ブッフエ

演出としても人気の12種類のケーキ・フルーツ盛り、デザートビュッフェ
で友人から親族まで満足する事間違いありません。
更にジェラートマシンがチョコレートファウンテンどちらかお選び頂けます。



和牛フィレのグリル、ソースシャトーブリアン

和牛肉の最高峰 特選黒毛和牛フィレ、
余分な脂を網焼きで落としジューシー且つ香り豊かに焼き上げた逸品。
フランス伝統のソースでお召し上がり下さい。